



TOUT, ANQUI, AOP Côtes de Bordeaux Blaye, Rouge, 2020

AOP Côtes de Bordeaux Blaye, Bordeaux, France

Un vin des plus "sévères" ou comment, avec du merlot (surtout) et du cabernet sauvignon à point nourris dans l'argile, faire un vin profond, qui se boit tendrement, avec une belle sucrosité !

PRÉSENTATION

Tout ! C'est tout Bordeaux ! Toute sa diversité, toute son élégance, toute sa sève... ce n'est pas pour rien que c'est un des plus beaux terroirs du monde ! Expression naturelle de terroirs choisis, rendements faibles, vinifications douces, élevages longs et soignés, gourmandise et équilibre... goûtez Tout !

SITUATION

Communes de Générac et Mazion

TERROIR

Sol profond et argileux, qui se craquelle en été pour laisser plonger les racines en saison sèche. Avec la pluie, les craquelures se referment et limitent le développement racinaire. Ce sous-sol permet une contrainte hydrique modérée et constante donc un bon développement des baies et une belle richesse aromatique.

À LA VIGNE

Taille raisonnée, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert, ramassage à maturité optimale des raisins tôt le matin, afin de préserver au maximum le "fruit" du raisin et tout son potentiel d'expression.

VINIFICATION

Vinification à la parcelle (1 cuve = 1 parcelle), macération préfermentaire à froid (10 °C) de 72 heures, cuvaison de 17 jours à 26 °C avec remontages quotidiens, fermentation malolactique "rapide" (en barrique pour le cabernet).

ÉLEVAGE

Entonnage précoce des lots en novembre dans des barriques de 2 et 3 vins. Elevage de 12 mois.

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet sauvignon 15%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 50000
Rendement: 45 hL/ha

SERVICE

A servir autour de 16°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

Un vin gourmand au(x) plaisir(s) immédiat(s).



ASPECT VISUEL

Belle couleur rubis aux franges bleutées.

AU NEZ

Nez pur et intense de fruits avec de la cerise noire, de la mûre et du cassis, des notes boisées discrètes, de vanille et de brioche.

EN BOUCHE

L'attaque en bouche est ronde, délivre beaucoup de sucrosité, révèle des tanins fondus, veloutés et sans aspérités. La texture est juteuse. La finale est puissante et longue sur les fruits mûrs. Un vin gourmand au(x) plaisir(s) immédiat(s).

ACCORDS GOURMANDS

Entrecôte, magret de canard, tartare et carpaccio de boeuf, lamproie à la bordelaise, terrines campagnardes, pommes de terre frites à la graisse de canard, poêlée de cèpes en persillade, cèpes à la bordelaise.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Spécialités françaises, Viandes rouges, Volailles

TOUT

La Cafourche - Marcillac, 33860 Val de Livenne
damien.malejacq@tutiac.com

